

LA SCELTA DELLA CUCINA



Menyförslag

4-RÄTTERS 750:-

FÖRRÄTT

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

VEGANSK

Alternativt

CROCHETTE DI PATATE RIPIENE AL PROSCIUTTO

SERVITE CON CREMA AL TARTUFO NERO

Krispiga krocketter fyllda med prosciutto toppas med tryffelcreme, parmesan och färsk tryffel.

Alternativt

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Vårt urval av italienska charcuterier, ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.

Serveras för 2 personer.

MELLANRÄTT

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

Maccheroni i krämig tryffelsås med kalvfilé toppas med citrus och färsk tryffel.

VARMRÄTT

SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"

Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia.

Serveras med grön sparris, skysås och potatisbakelse toppad med riven parmesan.

Alternativt

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA

Grillad marulk med handskalade räkor i en hummersås smaksatt med cognac och timjan

serveras med haricot verts samt potatiskrocketter.

Alternativt

CANNELLONI RIPIENI AI SPINACI E FUNGHI

Svamp och spenatfylld cannelloni med vegansk basilikapesto toppad med semitorkade tomater,

rucola och limedressing, gratineras i vedugnen.

VEGANSK

DESSERT

TIRAMISÙ

Hemlagad Tiramisù: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.

Alternativt

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär & karamellkrisp.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



ANTIPASTI

Förrätter

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA
*Vårt urval av italienska charcuterier, ostar,
inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.*

Minst 2 personer.

2 pers 315:-, 3-5 pers 550:-

PANE ALL' AGLIO

Ungsbakat vitlöksbröd toppad med parmigiano reggiano. För 2 personer.
105:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillad focaccia med stracciatella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök
toppad med balsamicopärlor och Prosciutto di Parma 16 månader.
165:-

CROCHETTE DI PATATE RIPIENE AL PROSCIUTTO SERVITE CON CREMA AL TARTUFO NERO

Krispiga krocketter fyllda med prosciutto toppas med tryffelcreme, parmesan och färsk tryffel.
155:-

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

Krämig burrata serveras med ungsbagat körsbärtomater,
toppad med hemlagad pesto alla genovese och balsamico pärlor

VEGETARISK

175:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Carpaccio på oxfile med hyvlad schalottenlök, parmesancreme,
tryffelrostade pinjenötter, frisésallad och parmesan.
185:-

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.
VEGANSK
155:-

GAMBERI PICCANTI

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.
155:-



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



PRIMI

Pastarätter

FETTUCCHINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.
275:-

RAVIOLI CASERECCI IN SALSA AL TALEGGIO E RICOTTA

Våra egna raviolis fyllda med taleggio, ricotta, spenat och kantareller. Serveras i krämig taleggio sås med smörstekta kantareller. Toppas med krossade hasselnötter och västerbottenkrisp.

GÅR ATT FÅ VEGETARISK

275:-

CANNELLONI RIPIENI AI SPINACI E FUNGHI

Svamp och spenatfylld cannelloni med vegansk basilikapesto toppad med semitorkade tomater, rucola och limes dressing, gratineras i vedugnen.

VEGANSK

265:-

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

Maccheroni i krämig tryffelsås med kalvfilé toppas med citrus och färsk tryffel.
265:-

PAPPARDELLE ALL'ARRABBIATA CON BURRATA E SALSICCIA

Pappardelle slungad i tomatsås på italienska san marzano tomater, färska romanticatomater och basilika serveras med salsiccia (korv), bruten burrata och pesto.

GÅR ATT FÅ VEGETARISK

265:-

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.
275:-

RISOTTO AI FUNGHI

Krämig risotto med kantareller, shiitake och skogschampinjoner, samt en kräm på Karl-Johan svamp. Toppas med jordärtskocka chips

VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK

265:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD





SECONDI

Huvudrätter

SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"

Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia.

Serveras med grön sparris, skysås och potatisbakelse toppad med riven parmesan.

365:-

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

315:-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med vitlöksbakad morot, karamelliserade steklökar,
tryffelsky & vispat pestosmör

425:-

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA

Grillad marulk med handskalade räkor i en hummersås smaksatt med cognac och timjan
serveras med haricot verts samt potatiskroketter.

415:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

PIZZE

con fior di latte

Ordet *Pizza* förekommer för första gången år 997 på medeltidslatin. Det var på 1500 – talet i Neapel som det först avsåg ett bröd varför det ofta heter att det var härifrån Pizza kommer. Degen består av ett glutenrikt mjöl, matolja, vatten, salt och jäst. Den Napolitanska pizzan finns ursprungligen i två varianter: *Pizza Marinara* med tomatsås, körsbärstomater, olivolja, vitlok, oregano och färsk basilika (ingen ost alltså) samt *Pizza Margherita* med tomater och Mozzarella.



MARGHERITA 180:-

Tomatsås, buffelmozzarella, fior di latte, cocktailtomater och färsk basilika.

BOSCO DI PARMA 205:-

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, cocktailtomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

VERDURE 195:-

Tomatsås, fior di latte, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktailtomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockskräm.

QUATTRO FORMAGGI 205:-

Tomatsås, fior di latte, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

ALLA DIAVOLA 205:-

Tomatsås, fior di latte, salami, färsk chili, lök, pesto, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter.

SALSICCIA CON RICOTTA 205:-

Tomatsås, fior di latte, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

POLLO DELLA CASA 205:-

Tomatsås, fior di latte, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

PESCATORA 205:-

Tomatsås, fior di latte, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremé.

il Classico

QUATTRO STAGIONI 205:-

Tomatsås, fior di latte, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktailtomater.



FILETTO DELLA CASA 215:-

Tomatsås, fior di latte, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremé.

N 'DUJA 205:-

Tomatsås, stracciatella, rödlök, Parmigiano Reggiano, soltorkade tomater, oliver, N 'duja (stark korv från Kalabrien).

Pizze Bianche

MORTADELLA 205:-

Stracciatella, siciliansk pistagecreme DOP, spenat, mortadella Bologna IGP svart taggiasca oliver, krossad pistage.

CHEVRE 195:-

Fior di latte, chevreost, rödbetor, honung och valnötter.

FUNGHI E TARTUFO 205:-

Fior di latte, färska champinjoner, shiitakesvamp, provolone, tryffelvinäggret och basilika.

CARPACCIO 205:-

Fior di latte, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, citron och olivolja.

Övrigt

INSALATA MISTA 65:-

Grön sallad med körsbärstomater och oliver.

CREMA DI PIZZE 25:-

Välj mellan: Basilikacremé, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscremé.

VEGANOST FINNS SOM ALTERNATIV.
FRÅGA OSS OM GLUTENFRI PIZZABOTTEN. (extra 35:-)

Dela pizza? Extra 55:- i serviceavgift.



DOLCI E CAFFÉ

Desserten Et Kaffe

TIRAMISÙ 119:-

Hemlagad Tiramisù: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.

Rekommenderat dessertvin:

Picolit 2018, La Buse dal Lof 6 cl 139:-

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARAMELLO 125:-

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon.

Rekommenderat dessertvin:

Picolit 2018, La Buse dal Lof 6 cl 139:-

VEGANSK CHOKLADKAKA 119:-

Serverad med en kula hallonsorbet,
toppad med rostade hasselnötter.

Rekommenderat dessertvin:

Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA 115:-

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär & karamellkrisp.

Rekommenderat dessertvin:

Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95:-

GELATO ALLA VANIGLIA 105:-

Italiensk vanillglas, serveras med chockladsås och skögsbär.

Rekommenderat dessertvin:

Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95:-

SORBETTO 105:-

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Rekommenderat dessertvin:

Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95:-

FORMAGGI E VERDUZZO 165:-

Osttallrik serverad med italiensk fikonmarmelad
och ett glas verduzzo friulano



KAFFEDRINKAR

5 cl 145:-

ESPRESSO MARTINI
Espresso, Vodka, Kahlúa

IRISH COFFEE
Jameson, Kaffe

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau, Kaffe

CAFFÉ E GRAPPA 155:-

Enkel espresso med 2 cl Grappa
och en mörk chokladtryffel.



Kaffe, Espresso, Macchiato 36:-

Cappuccino 49:-

Caffè latte 55:-

Dubbel Espresso / Macchiato 45:-

Husets mörka chokladtryffel 65:-